



# DOMAINE VAYSSETTE

AOC GAILLAC



---

## GAILLAC ROUGE CUVEE THIBAUT

---

### Cépages

---

Braucol 100 %

### Terroir

---

Vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaire exposées sur un versant sud-ouest permettant une maturation plus longue. Le domaine est labélisé Haute Valeur Environnementale et les vignes sont travaillées en agriculture raisonnée. La conduite de la vigne : taille courte, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert et surtout vendange manuelle permettent de maîtriser les rendements et de cueillir des raisins à maturité optimale. Notre but est d'élaborer des vins avec un minimum d'intrants : pas de chaptalisation, pas de désacidification, pas d'ajouts de tanins artificiels, très peu de levurage voire inexistant sur certains vins et un minimum de soufre.

### Vinification

---

La cuvée est issue d'une vendange manuelle, foulée et égrappée. Les raisins sont vinifiés en macération traditionnelle entre 20 et 30 jours avec pigeage. Elevage en cuve pendant 6 à 12 mois.

### Notes de dégustation

---

Une robe rouge aux reflets violets, nez intense marqué par des notes épicées et fruitées, plus particulièrement le cassis. Une attaque franche avec des tanins puissants. Vin concentré avec une bonne longueur en bouche.

Garde de 4 à 6 ans

Servir à 16-18° c en accompagnement de viande tel que l'agneau et le canard ainsi que des plats épicés et du fromage.

